



## 2022 Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Vin rouge de Lavaux structuré et d'une grande finesse

### Description:

Le vignoble en terrasses sur les berges du Lac Léman fait partie de l'AOC Saint-Saphorin. Planté à parts égales des trois cépages merlot, syrah et pinot noir.

### Note de dégustation:

Rouge rubis intense et lumineux. Des notes de baies rouges se marient à de délicates épices, framboises, cerises, violette, clou de girofle et chocolat au lait. Un joli fondant et un fruit merveilleusement velouté envahissent rapidement le palais, qui présente maintenant également des arômes d'airelles et d'étoiles à la cannelle, sur de subtiles notes toastées; très puissant et intensément fruité, finale persistante.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	Lavaux
<b>Producteur:</b>	Louis Bovard
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Syrah
<b>Référence:</b>	0973222

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cuvée Louis**

St-Saphorin Lavaux AOC  
Domaine Louis Bovard

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Syrah
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.